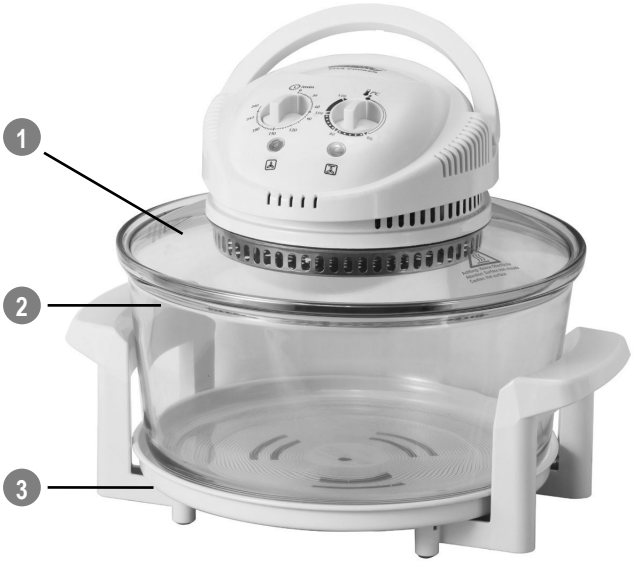
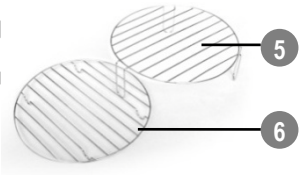
Niedrigtemperatur-/Schongar-Umluftofen (3)
Four à chaleur tournante basse température pour cuisson en douceur (22)

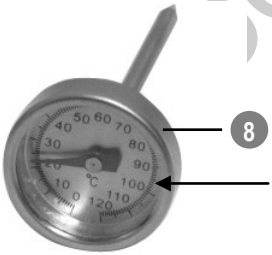
Bedienungsanleitung
Sicherheitshinweise
Mode d'emploi
Consignes de sécurité

Type HO 8815

Beschreibung / Description







D	F
1. Glasdeckel mit Steuereinheit	Couvercle en verre avec tableau de commande
2. Glasbehälter	Cuve en verre
3. Geräteständer	Base de l'appareil
4. Hebezange	Pince-levier
5. hoher Metall-Rost	Grille supérieure en métal
6. niedriger Metall-Rost	Grille inférieure en métal
7. Metall-Ständer zum Abstellen des Deckels	Support en métal pour poser le couvercle
8. Garthermometer	Thermomètre de cuisson

NIEDRIGTEMPERATUR- / SCHONGAR-UMLUFTOFEN HO 8815 D

Inhalt

Beschreibung **2**
Lieferumfang **3**
Technische Daten **3**
Wichtige Sicherheitshinweise **4**
Vor dem ersten Gebrauch **6**
Übersicht der Bedien- und Anzeigeelemente **7**
Verwendung und Vorbereitung **7**
Bedienung **9**
Empfehlungen zum Kochen **11**
Richtwerte zum Niedrigtemperatur-Garen von Fleischgerichten **14**
Garthermometer **15**
Pflegehinweise **15**
Behebung von möglichen Störungen **16**
Entsorgung **17**
Garantiehinweise **17**
Rezeptvorschläge **19**

Prodomus

Lieferumfang

- Niedrigtemperatur-/Schongar-Umluftofen
- Metall-Rost (hoch)
- Metall-Rost (niedrig)
- Hebezange für die Metall-Roste
- Metall-Ständer zum Abstellen des Deckels
- Garthermometer
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

Modell	Niedrigtemperatur-/Schongar-Umluftofen HO 8815
Netzspannung	220-240V~ 50/60Hz
Leistung	1200-1400W
Manual ID	HO 8815 02/2012

Der Niedrigtemperatur-/Schongar-Umluftofen ist GS-geprüft und entspricht den CE-Richtlinien.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Garen und Erwärmen fester Nahrungsmittel, bei niedrigen Temperaturen, im privaten Haushalt geeignet. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen. Für Schäden oder Unfälle, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

⚠ Achtung! Bei Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen elektrischen Schlag, Verletzungs- und Brandgefahr folgende, grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter und 16-Ampere-Absicherung angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Überprüfen Sie, ob Ihre Netzspannung ausreicht, um ein Gerät dieser Leistung anzuschließen. Falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Risiken für den Benutzer führen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen kann und es nicht zur Stolperfalle wird. Achten Sie darauf, dass es keiner hohen Gewichts- oder Trittbelastung ausgesetzt ist. Verwenden Sie dieses Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose, dies kann zu Überlastung im Stromkreis führen. Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (FI) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.

⚠ Achtung! Das Gerät nicht verwenden wenn:

- es heruntergefallen ist und/oder sichtbare Schäden (wie Risse, Brüche) an Gehäuse oder Netzkabel hat
- es Funktionsstörungen aufweist

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes dürfen diese keinesfalls mehr benutzt werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Versuchen Sie nie selbst, das Kabel oder das Gerät zu reparieren, um alle Gefährdungen auszuschließen. Für sämtliche Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*). Dieser verfügt über die zur sachgemäßen Reparatur benötigten Werkzeuge.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

Produktfoto

⚠ Achtung! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeobachtet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist. Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nie ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Klären Sie Kinder über folgende Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch heiße Geräteteile (z.B. das Gehäuse und der Deckel)
  - Gefahr durch während des Betriebs entweichenden heißen Dampf oder heiße Flüssigkeit
  - Gefahr durch heiße, bewegliche, scharfkantige oder rotierende Teile
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort des Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!

⚠ Achtung Verletzungsgefahr!
Das Garthermometer hat eine scharfe Spitze! Kinder dürfen nicht damit spielen, sie könnten sich damit verletzen.

Sollte die Glasabdeckung gebrochen sein, darf das Garthermometer nicht mehr benutzt werden!

⚡ Vorsicht Stromschlaggefahr!
Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen
- Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, das Gerät und das Netzkabel dürfen nicht Witterungseinflüssen, Feuchtigkeit oder Hitzequellen ausgesetzt werden

⚠ Vorsicht: Heiße Oberfläche!
Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß!

- Berühren Sie nie das heiße Gehäuse und den Deckel. Die Temperatur des Deckels sowie des Gehäuses ist bei Betrieb des Gerätes sehr hoch. Berühren Sie möglichst nur Griffe und Knöpfe und verwenden Sie zur Sicherheit Küchenhandschuhe.
- Legen Sie den Glasdeckel immer auf den Glasbehälter, bevor Sie den Netzstecker anschließen und das Gerät anschalten. Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Zubehörteilen abkühlen. Tragen, heben und verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebs. Schalten Sie es vorher aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.

Probedruck

- Transportieren Sie das Gerät nie im heißen Zustand. Lassen Sie es vorher ausreichend abkühlen und fassen Sie das Gerät mit beiden Händen nur an den zum Transport vorgesehenen Griffen an! .

⚠ Achtung Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Betriebs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. Deckel oder Gehäuse) berührt, um Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von anderen elektrischen Gegen ständen (Kochplatten), Heißgasflammen oder in Heizöfen bzw. Backöfen.
- Sollte durch Überhitzung Flammenbildung entstehen, versuchen Sie niemals diese mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie Flammen mit einem großen Deckel oder einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle Legen Sie niemals Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie keine Gegenstände darauf.
- Schieben Sie nichts in die Lüftungsöffnungen ein und blockieren Sie diese nicht .

⚠ Achtung Brand- und Überhitzungsgefahr! Lassen Sie das Gerät während Sie kochen nie unbeaufsichtigt! Es könnte etwas überkochen, oder anbrennen.

Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.

- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Verzehr geeignet sind.
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

⚠ Schalten Sie das Gerät immer aus (z.B. durch Aufstellen des Bügelgriffs am Deckel), bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

⚠ Ziehen Sie den Netzstecker:

- nach jedem Gebrauch,
- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- bevor Sie das Gerät reinigen.

- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, nur am Netzstecker und nicht am Netzkabel anfassen, um Schaden am Netzkabel zu vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herabhängen oder heiße Oberflächen berühren. Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Es darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
  Tragen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das erhitzte Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

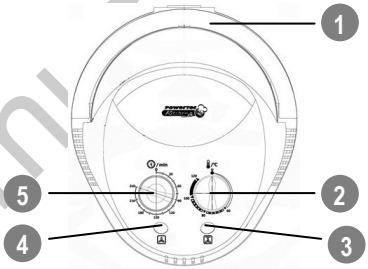
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät (Metall-Roste, Hebezange, Garthermometer).
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch und lassen Sie alles gut trocknen (bitte lesen Sie auch den Absatz „Pflegehinweise" auf Seite 15.)
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus und schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
- Geben Sie zum Vorreinigen des Glasbehälters etwas Wasser in das Gerät (ca. 1-2 Liter).

Proidomus

- Schließen Sie den Deckel und klappen Sie den Bügelgriff vollständig herunter, bis er eingerastet ist. Wenn der Bügelgriff nicht richtig aufliegt, ist der Stromkreis unterbrochen und das Gerät heizt nicht.
- Stellen Sie den Temperaturregler (🌡) auf die Temperatur 60 °C und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ca. 5 -15 Minuten ein.
  Dadurch wird das Wasser leicht erwärmt und durch das Gebläse entsteht eine Wasserbewegung. Der Glasbehälter wird unten durch die Wasserbewegung leicht ausgespült.
- Schalten Sie nach ausreichendem Spülen das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und entleeren Sie den Glasbehälter.
- Wischen Sie den Glasbehälter mit einem feuchten Tuch nach und lassen ihn trocknen.
- Das Auftreten von leichtem Rauch und Geruch aufgrund von Produktionsrückständen (Öle, Fette) ist beim ersten Betrieb möglich. Dies ist normal und wird bei der Benutzung nach kurzer Zeit verschwinden. Sorgen Sie deshalb für ausreichende Belüftung.

Übersicht der Bedien- und Anzeigeelemente

1. Bügelgriff
2. Temperaturregler für Thermostat (🌡)
3. Kontrollleuchte HEIZEN
4. Kontrollleuchte UMLUFT-BETRIEB
5. Zeitschaltuhr (🕓)



Verwendung und Vorbereitung

Verwendungszweck: Dieses Gerät ist optimiert für Niedrigtemperatur- / Schongarung bis 80 °C (maximal 120 °C) OHNE Grillfunktion. Weitere Einsatzmöglichkeiten sind Joghurt bereiten, Pochieren, Aufwärmen, Warmhalten, Tellerwärmen. Dünsten ist mit diesem Gerät nur bedingt möglich. Es gelingt am besten im Bratschlauch oder unter Vakuum "sous-vide" (s. auch S. 9).
Hinweis: Bratschlauch- / Gar- und Alufolien sind im Fachhandel erhältlich und nicht im Lieferumfang enthalten).

- Niedrigtemperatur-Garen ist eine schonende, nährstofferhaltende Art des Kochens, die durch langsame, behutsame Garung bei niedrigen Temperaturen Zeit erfordert. Speisen trocknen auf diese Art nicht so schnell aus und Fleisch bleibt saftig. Aromen und Gewürze können sich optimal entfalten.
  Für das Niedrigtemperatur-Garen eignen sich besonders die edlen, zarten Fleischstücke ohne Knochen, von Rind, Schwein, Kalb und Lamm. Wir empfehlen alle Arten von Filets oder auch Lendenstücke.
- Hinsichtlich des Garens von Fisch, beachten Sie die Hinweise "Empfehlungen zum Kochen" s. S. 11-13. Damit dieser beim Garen bei niedrigen Temperaturen, kein Wasser - und dadurch an Geschmack verlieren kann, sollte Fisch in Folie gegart werden.
- Bei Geflügel beachten Sie bitte, dass es wegen der bekannten Gefahr von Bakterienbefall wie Salmonellen in jedem Fall mindestens über 85 °C erhitzt werden muss.
  Generell ist der Zeit-/ Temperatur-Faktor für die Abtötung von Keimen entscheidend (bei

Prodomo

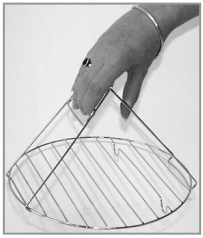
weniger Temperatur benötigt man mehr Zeit für die Abtötung von Keimen).

- Geflügel soll nicht im Ganzen gegart, sondern nach Möglichkeit zerteilt werden. Verwenden Sie z. B. Hähnchenbrust, Putenschnitzel, Puten-, Enten-, oder Gänsebrust ohne Knochen.
- Ungeeignet für Niedrigtemperatur-Garen sind z. B. kurz gebratenes Fleisch und alle Gemüse, die nur kurz gegart werden sollen.
- Der Vorteil beim Niedrigtemperatur-Garen ist, dass es zu sehr geringen Bratverlusten kommt (ca. 5% Gewichtsverlust im Vergleich zu ca. 30% bei konventioneller Methode). Beim Niedrigtemperatur-Garen bleibt der Braten saftig und zart. Braten lassen sich bei sehr niedrigen Temperaturen über mehrere Stunden problemlos warmhalten, ohne dass Qualitätsverlust auftritt.
- **Hinweis:** Mit diesem Niedrigtemperaturgargerät ist ein scharfes Anbraten oder Grillen nicht möglich! Fleisch, das außen braun werden soll (Hähnchen etc.), sollte vor dem Niedrigtemperatur-Garen scharf in einer Pfanne angebraten werden. Es kann jedoch auch nach der Garung kurz im Backofen mit der Grillstufe gegrillt werden, damit es außen braun und knusprig wird. Denn Niedrigtemperatur-Garen ist für langsame, schonende Speisengarung bestimmt und nicht zum schnellen Erhitzen, Bräunen oder Grillen.
- **Hinweis:** Ideal beim Niedrigtemperatur-Garen ist ein zuverlässiges **Garthermometer** (auch "Bratenthermometer", im Lieferumfang enthalten) mit dem man die tatsächliche **Kerntemperatur** des Fleisches im Bratenkern ablesen kann. Anleitung für den Gebrauch des Garthermometers siehe Grafiken auf Seite 15. Die Kontrolle der Kerntemperatur ist besonders wichtig bei Fleischstücken, die rosa gebraten werden sollen, wie z. B. Roastbeef oder Filet. Bei Geflügel ist es generell ratsam, die Kerntemperatur zu messen. Der Grund: Geflügelfleisch könnte bereits beim Einkauf von Bakterien befallen sein (Salmonellen). Daher muss es beim Garen eine Kerntemperatur von mindestens 85 °C, jedoch besser darüber erreichen, damit solche Bakterien durch die Hitze vollständig abgetötet werden können. Verwenden Sie das Garthermometer, um die erforderliche Kerntermperatur zu kontrollieren. Das Garthermometer sollte mittig in das Gargut eingesteckt werden (s. Beschreibung Seite 15).
  Wichtig: Fleisch muss gut abgehangen sein, denn nicht abgehangenes Fleisch wird bei langsamer Garung unter Umständen zäh. Das Fleisch am Besten in einer Pfanne oder einem Topf rundherum scharf bei hoher Hitze anbraten. So schließen sich die Poren und es tritt beim anschließenden Niedrigtemperatur-Garen kein Fleischsaft mehr aus.
- Sie können ihr Gerät währenddessen auf ca. 80-90 °C vorheizen und das Fleisch dann auf den niedrigen Metall-Rost in den Glasbehälter legen. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein. Das Fleisch gart langsam bei einer Umgebungstemperatur von 70-80 °C, bis die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Durch diese Art des Garens bleibt der Fleischsaft im Fleisch und verdunstet nicht.
- Bereiten Sie die Speisen, die Sie garen wollen, nach Ihrem eigenen Geschmack vor. Rezepte zum Würzen, Marinieren finden Sie in handelsüblichen Rezeptbüchern.
- Knochen sollten aus Bratenstücken herausgelöst werden, denn diese erhöhen die Garzeit. Auch die Höhe (Dicke) des Bratens beeinflusst die Gardauer und sollte ca. 5 cm nicht überschreiten.
- Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal mit Ihrem neuen Gerät ausprobieren, beobachten Sie den Garvorgang durch die Glaswand. Die Garzeit ist in diesem Gerät oft unterschiedlich zu den Angaben in Rezeptbüchern und kann deutlich davon abweichen.
- Achten Sie darauf, das Gargut gleichmäßig auf den Metall-Rosten im Glasbehälter zu verteilen, um gleichbleibende Luftzirkulation zu gewährleisten. Die Speisen sollten deshalb immer auf die Metall-Roste gelegt werden.

Probe

Positionieren Sie die Speisen mittig. Sie müssen ca. 2,5 cm bis 3,5 cm von der Glaswand entfernt sein, damit sie nicht daran anliegen.

- Verwenden Sie die mitgelieferten Metall-Roste, um das Gargut in verschiedenen Höhen zu platzieren (siehe Tabelle auf Seite 14). Wir empfehlen diese Metall-Roste immer zu verwenden, sie ermöglichen eine gute Luftzirkulation um die Speisen. Für dickeres (höheres) Gargut benutzen Sie den niedrigeren Metall-Rost, damit das Gargut das Gebläse (in der Deckelunterseite) nicht berührt. Setzen Sie den gewünschten Metall-Rost in den Glasbehälter und legen Sie die Speisen darauf.
- **Hinweis: Wenn die erhitzte Luft nicht um die Speisen zirkulieren kann, ist die Wärmeübertragung geringer und der Garvorgang dauert länger.** Vermeiden Sie deshalb, Speisen direkt übereinander zu stapeln, um z. B. größere Mengen kochen zu können. Sonst zirkuliert die erhitzte Luft nicht gleichmäßig um die Speisen.
- Um ein Austrocknen der Speisen durch die Heißluftzirkulation zu vermeiden / verringern, empfehlen wir das Gargut in Folie zu garen oder den Boden des Glasbehälters vor dem Garen mit Wasser (ca. 0,5 l) zu bedecken.
- Sie können Gemüse während des Garens Ihres Hauptgerichts mit dünsten, indem Sie es in Alufolie oder Bratfolie (Bratschlauch bis max. 200 °C temperaturfest) einwickeln und diese möglichst luftdicht verschließen.
- ⚠ **Achtung!** Die Folie muss sicher befestigt sein, so dass sie sich nicht lösen und vom Gebläse (in der Deckelunterseite) angesaugt werden kann.
- "**Sous vide**", d. h. Garen unter Vakuum ist möglich, wenn Sie Fleisch entweder selbst mit den im Handel dafür vorgesehenen Folien oder beim Metzger in dafür geeignete Bratfolie einschweißen lassen.
- ⚠ Achtung! Solche Folien sind nur bis max. 80 °C temperaturstabil, deshalb sind sie nur bei ca. 60-80 °C zu verwenden. Diese Art des Zubereitens von Speisen wird als Foliengarung oder "sous-vide" bezeichnet. Damit kann Fleisch, Fisch und/oder Gemüse im eigenen Saft gegart werden, ähnlich wie in einem Römertopf, jedoch unter Vakuum. Dadurch bleiben die Aromastoffe und der Geschmack erhalten und die Zutaten bleiben saftig. Rotes Fleisch behält eine zart rosa Färbung. Für eine braune Kruste, braten Sie das Fleisch kurz in der Pfanne oder bräunen es im Backofen mit der Grillstufe.
- Wenn der Kochvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit abgeschlossen ist, stellen Sie den Temperaturregler (🌡) auf "0", um auszuschalten.
- Verwenden Sie die beiliegende **Hebezange**, um die verschiedenen Metall-Roste problemlos aus der Schüssel zu entnehmen. Für einen stabilen Halt muss die Hebezange immer ganz außen am Metall-Rost eingehängt werden, so wie in der Abbildung gezeigt:



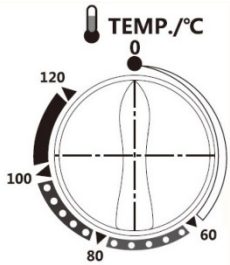
Bedienung

- Wählen Sie das geeignete Zubehör (Metall-Rost hoch oder niedrig) und legen Sie es in den Glasbehälter. Legen Sie die vorbereiteten Speisen auf den Metall-Rost. Vorheizen ist nicht unbedingt nötig.
- Schließen Sie den Behälter mit dem Glasdeckel. **Hinweis**: **Das Gerät ist durch einen Sicherheitsschalter gesichert.** Nur wenn der

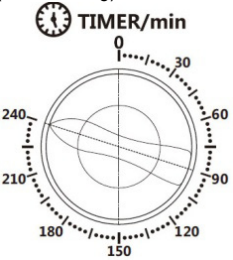
Probedruck

Bügelgriff eingerastet ist, wird der Sicherheitsschalter deaktiviert. Wenn der Bügelgriff nicht richtig aufliegt, ist der Stromkreis unterbrochen und das Gerät heizt nicht. Stellen Sie sicher, dass der Bügelgriff richtig geschlossen ist.

- Schließen Sie jetzt das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose (220-240V~ 50/60 Hz) an.
- Stellen Sie den Temperaturregler (🌡) und die Zeitschaltuhr (🕓) auf die gewünschte Temperatur und Zeit ein.
  Die Skala des Temperaturreglers (🌡) ist in 4 Bereiche eingeteilt:
  Der erste Bereich der Skala ist zum Einstellen von 0 bis 60 °C, der zweite Bereich von 60 bis 80 °C, der dritte von 80 bis 100 °C, der vierte von 100 bis 120 °C. (s. Abbildung):



- Die Beschreibung der jeweiligen Funktionen finden Sie im Absatz "Empfehlungen zum Kochen" (ab. S.11). Richtwerte-Empfehlungen für Gartemperaturen und -zeiten finden Sie in den Gartabellen (s. S. 14).
  Mit der Zeitschaltuhr 🕓 können Sie die Garzeit von 0-240 Minuten (4 Std.) einstellen (s. Abbildung):



Hinweis: Das Thermostat regelt die Einhaltung der gewünschten Temperatur, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Kontrolllampe zeigt den Heizvorgang an. Während des Garens geht der Heizkörper an der Steuereinheit unterhalb des Deckels, in Intervallen an und aus. Sollte es notwendig sein, dass Sie den Deckel während des Kochvorgangs öffnen müssen, um z. B. das Gargut zu wenden, so schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Bügelgriff an der Steuereinheit nach oben stellen. **Bitte beachten:** Die Zeitschaltuhr läuft dabei mechanisch weiter.

⚠ Warnung: Verbrühungsgefahr! Achten Sie beim Öffnen des Glasdeckels auf den austretenden Dampf. Berühren Sie den Glasdeckel nur an seinem Bügelgriff und fassen Sie nie die heiße Glasoberfläche an.

- **⚠ Achtung:** Aufgrund der hohen Temperatur des Glasdeckels, legen Sie diesen nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen ab, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Verwenden Sie den mitgelieferten Metall-Ständer zum Abstellen des heißen Deckels (siehe Abbildung rechts). So können Sie den heißen Deckel sicher beiseite stellen.

⚠ Gießen Sie nie kaltes Wasser in den heißen Glasbehälter! Er könnte durch den zu schnellen Temperaturunterschied beschädigt werden!

⚠ Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, sollte es Anzeichen von Beschädigungen (wie Risse, Glasbruch) haben.

⚠ Benutzen Sie das Garthermometer nicht mehr, wenn dessen Glasabdeckung gebrochen ist.

- Um den Kochvorgang fortzusetzen, legen Sie zuerst den Deckel auf. Legen Sie den Bügel-

Produktbild

griff um. Der Betrieb läuft sofort wieder an, sobald der Bügelgriff fest aufliegt. Beachten Sie bei der Kochzeit, dass die Zeitschaltuhr in der Zwischenzeit mechanisch weiter gelaufen ist.

- **Hinweis**: Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, um das Ende der Kochzeit anzuzeigen. Das Gebläse und der Heizkörper schalten automatisch ab.

⚠ Achtung! Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus (alle Schalter auf 0 = AUS stellen) und ziehen Sie aus Sicherheitsgründen immer den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen.

Empfehlungen zum Kochen

Rezepte für vielfältige Möglichkeiten mit dem Niedrigtemperatur-/Schongar-Umluftofen zu kochen und zu garen, entnehmen Sie bitte han-delsüblichen Rezeptbüchern (und den Rezeptvorschlägen auf Seite 19-21).
Richtwerte zum Garen mit diesem Gerät finden Sie auf Seite 14. Die Garzeiten können jedoch je nach Art, Größe/Stärke Flüssigkeitsgehalt und Konsistenz der Speisen variieren.

Teller vorwärmen bei Temperatur 60 °C

Sie können mit dem Gerät Teller für Speisen vorwärmen. Stellen Sie 6 Teller auf den niedrigen Metall-Rost im Glasbehälter. Stellen Sie den Temperaturregler (🌡) auf 60 °C. Lassen Sie die Teller ca. 10 Min. im Gerät vorwärmen.

⚠ **Vorsicht!** Der oberste Teller ist immer am heißesten, verwenden Sie zum Herausnehmen der Teller immer Topfhandschuhe.

Joghurt bereiten bei Temperatur 60 °C

Sie können mit dem Gerät Joghurt bereiten. Verwenden Sie dazu H-Milch, Frischmilch eignet sich nicht, da sie erst sterilisiert werden müsste. Joghurt gelingt gut, wenn die H-Milch bei Erwärmung über mehrere Stunden fermentieren kann (Joghurt fermentiert). Zutaten (z. B. Erdbeeren etc.) können beigefügt werden und sollten Kühlschranktemperatur bis maximal Raumtemperatur haben. Die Mischung wird dann im Gerät gleichmäßig erwärmt. Joghurt aus fettarmer H-Milch gelingt am besten. Sie benötigen verschließbare Schraubgläser zur Joghurtbereitung.

- Zum "Impfen" (für die Joghurtgewinnung) wird auf ca. 1 Liter Milch 1 Becher frischer Milch-Joghurt gegeben und gut vermischt.
- Füllen Sie die Gläser mit dieser Mischung zu ca. 2/3 und stellen Sie sie mit verschlossenen Deckeln in den Glasbehälter auf den niedrigen Metall-Rost. Schließen Sie den Glasdeckel.
- Stellen Sie die Temperatureinstellung auf Temperatur 60°C und die Zeitschaltuhr auf 4 Stunden = 240 Min.
- Nutzen Sie die automatische Abschaltung für die Zubereitung über Nacht (abends vor dem Zubettgehen Gerät mit den angesetzten Joghurtgläsern einschalten und morgens den fertigen Joghurt herausnehmen). Rezeptbücher zur Joghurtzubereitung finden Sie im Handel.

Einweichen zur Reinigung bei Temperatur 60 °C

- Diese Einstellung kann auch zum Vorreinigen des Glasbehälters verwendet werden. Lesen Sie dazu den Absatz "Vor dem ersten Gebrauch" (s. S. 6) und "Pflegehinweise" (s. S. 15).

Erwärmen bei Temperatur 60 °C bis 80 °C

- Zum Erwärmen von fertigen Speisen verwenden Sie niedrige Temperaturen, damit sie nicht

Proofing

zu sehr weitergaren (verkochen). Prüfen Sie alle 5 bis 10 Min. den Zustand der Speisen durch Sichtkontrolle. Um Austrocknung durch die Hitze von oben zu reduzieren, erwärmen Sie die Speisen möglichst auf dem niedrigen Metall-Rost. Zusätzlich können Sie etwas Wasser (ca. 0,5 l) in den Glasbehälter geben, es soll nur den Boden des Glasbehälters bedecken.

Fleisch garen bei Temperatur 80° C

- Sie können Fleischgerichte, je nach Größe, auf den niedrigen oder den hohen Metall-Rost auflegen.
- Würzen Sie das Fleischstück je nach Geschmack. Gießen Sie etwas Wasser (ca. 0,5 l) in den Glasbehälter. Es soll nur den Boden des Glasbehälters bedecken. Wenden Sie das Fleisch 1-2 Mal während der Garzeit. Die Gardauer richtet sich nach Größe, Flüssigkeitsgehalt, Konsistenz und dem gewünschten Ergebnis (z. B. englisch, rosa bis ganz durchgegart). Fleischgerichte können auch bei höheren Temperaturen gegart werden, die Gardauer verkürzt sich dadurch. Hinweise dazu finden Sie in der Tabelle (s. S. 14).

Garen und pochieren in Glas- oder Keramikformen bei Temperatur 100 °C bis 120 °C

- Sie können auf den niedrigen Metall-Rost auch kleinere, hitzefeste Gläser, oder Keramikformen (mit oder ohne Deckel) in den Glasbehälter stellen und darin vorbereitete Speisen bei Niedrigtemperatur-Garen oder Aufwärmen. Rezepte für Gerichte in feuerfesten Formen finden Sie im Fachhandel.

Fisch garen bei Temperatur 120 °C

- Niedrigtemperatur-Garen ist aufgrund längerer Gardauer **nur bedingt** für Fisch geeignet. Denn Fisch wird für gewöhnlich nur kurz gegart. Beispielsweise Lachs, sollte bei Niedrigtemperatur besser in Folie gegart werden, um Austrocknen zu vermeiden.
- Garen Sie Fisch mit 60-65 °C Kerntemperatur. Fischgerichte können auch unter Vakuum in Folie (sous vide) bereitet werden. Auch in Aluminium Folie kann er bei maximaler Temperatur (120 °C) gegart werden. Die Gardauer ist je nach Fischart, -größe und Menge unterschiedlich. Den Fisch nicht vor Erreichen der Kerntemperatur aus dem Gerät bzw. der Folie nehmen, da er sonst Wasser - und dadurch massiv an Geschmack verliert.
- Bei maximaler Temperatur 120 °C kann eine Portion Lachsfilet auf dem niedrigen Metall-Rost in ca. 25 Min. fertig gegart werden.
- **Tipps** um sowohl Austrocknen, als auch Wasser ziehen (Geschmacksverlust) zu verringern: Garen Sie Fischfilets in Folie, oder gießen Sie etwas Wasser (ca. 0,5 l) in den Glasbehälter. Es soll nur den Boden des Glasbehälters bedecken. Alternativ stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Teller unter den Metall-Rost.

Dünsten mit maximaler Temperatur 120 °C nur bedingt im Bratschlauch oder in der Alufolie möglich

- Gemüse sollten Sie möglichst vorher kurz in einer Pfanne anbraten und dann auf den niedrigen Metall-Rost im Bratschlauch in den Glasbehälter geben. Dies verkürzt die Garzeit und das Aroma wird erhalten. Empfehlung: Stellen Sie den niedrigen Metall-Rost in den Glasbehälter und legen Sie den, mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen gefüllten Bratschlauch darauf. Je nach Geschmack können Sie z. B. auch Fischfilet oder Geflügelbrustfilet auf das Gemüse in den Bratschlauch geben. Bitte beachten Sie alle Hinweise der Hersteller zum Garen im Bratschlauch.

Aufbacken, Toasten bei maximaler Temperatur 120 °C

- Brötchen vom Vortag feuchten Sie kurz vorher an. Sie werden dadurch wieder wie frisch gebacken. Legen Sie Lebensmittel zum Aufbacken je nach Größe direkt auf den hohen Metall-Rost unter den Heizkörper.

Probemus

- Toasts (z. B. mit Schinken und Käse) und Snacks können Sie im Gerät garen, ohne das Gerät vorzuheizen. Legen Sie den vorbereiteten Toast auf den hohen Metall-Rost. Käse schmilzt, das Toastbrot wird hierbei leicht knusprig, jedoch nicht braun.

Fleischgerichte Garen ab Temperatur 80 °C bis 120 °C

Hinweis: Die Zeitangaben in der Tabelle auf Seite 14 stellen ausschließlich **Richtwerte** dar und können je nach Art, Beschaffenheit, Größe (Stärke), Flüssigkeitsgehalt und Konsistenz der Speisen variieren.

- Achten Sie stets auf eine gute Luftzirkulation um die Speisen, geben Sie die Speisen dazu auf die geeigneten Metall-Roste.
- Beachten Sie, dass Niedrigtemperatur-Garung grundsätzlich **nicht zum Grillen** von Fleisch/ Fisch geeignet ist. Zum Bräunen müssen die Stücke entweder vor oder nach einer Garung in Niedrigtemperatur-Gargeräten, kurz in einen Grill/Backofen gegeben werden: Alternativ können Sie sie vorher oder nachher am Herd in einer Pfanne scharf auf allen Seiten bei hoher Temperatur anbraten (s. Tabellenspalte S. 14 betreffend "Anbratzeit").
- Während Sie Speisen im Backofen mit ca. 180 - 200 Grad in ca. 1 Stunde zubereiten, müssen Sie beim Niedrigtemperatur-Garen aufgrund der niedrigeren Temperatur mehr Zeit einplanen. Wenn Sie die angegebenen Temperaturen erhöhen, so werden die Garzeiten entsprechend verkürzt (z. B. von ca. 60 °C auf 120 °C, ergibt ca. die halbe Garzeit).
- Die Kerntemperaturen werden mit dem Garthermometer gemessen (s. Tabellenspalte S. 14 betreffend "Kerntemperatur" und Hinweise zum Gebrauch des Garthermometers auf Seite 15).
- **Hinweis:** Während des Garens sollten die Fleischstücke mehrmals gewendet werden. (Gartabellen hier im Anschluss s. S. 14 als Richtwerte-Referenz).
- **Hinweis:** Niedrigtemperatur-Garen wurde in erster Linie für Fleischgerichte entwickelt. Gemüse und Fisch sind, da sie kurze Garzeiten erfordern, nur bedingt zum Niedrigtemperatur-Garen geeignet. Daher sind nachfolgend in der Gartabelle (s. S. 14) keine näheren Angaben zu Garzeiten enthalten.
- **Hinweis** Rösten, Grillen, Backen, Gratinieren: Dieses Schongar-, bzw. Niedrigtemperatur-Gerät ist NICHT geeignet zum Rösten, Grillen, Backen oder Gratinieren, da diese Zubereitungsarten hohe Temperaturen erfordern. Hier finden Sie deshalb keine Angaben zur Zubereitung von Plätzchen, Kuchen, Aufläufen, Überbackenem und Pasteten. Sollte Fleisch braun angeröstet sein, muss es vor oder auch nach dem Niedrigtemperatur-Garen in einer Pfanne oder in einem Backofen mit Grill geröstet werden.

Prodomus

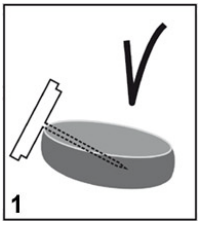
Richtwerte zum Niedrigtemperatur-Garen von Fleischgerichten

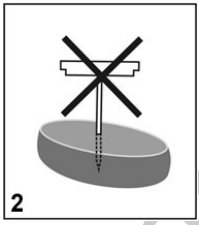
Fleisch und Gewicht	Garergebnis	empfohlene Anbratzeit	Garzeit im Schongarofen	TEMP	Kerntemperatur
Tipp: Nach dem Würzen mit etwas Öl bestreichen					
Roastbeef ca. 1 kg	rare (blutig)	ca. 10 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	80 °C	ca. 50-55 °C
Roastbeef ca. 1 kg	medium / à point (rosa)	ca. 15 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	80-100 °C	ca. 55-60 °C
Rindsfilet ca. 1 kg	rare (blutig)	ca. 5 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	100 °C	ca. 50-55 °C
Rindsfilet ca. 1 kg	à point (rosa)	ca. 10 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	100-120 °C	ca. 55-60 °C
Lammhüfte ca. 200 g	à point (rosa)	ca. 5 Min. in der Pfanne	ca. 45 Min.-1 h Metall-Rost hoch	100 °C	ca. 55-60 °C
Schweinsfilet ca. 400 g	saftig	ca. 5 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost hoch	100 °C	ca. 60-65 °C
Schweinebraten ca. 1 kg	saftig	ca. 15 Min. in der Pfanne	ca. 3,5-4 h Metall-Rost niedrig	100-120 °C	ca. 60-65 °C
Kalbsfilet ca. 600 g	à point (rosa)	ca. 5 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	100 °C	ca. 60-65 °C
Kalbsbraten ca. 1 kg	saftig	ca. 15 Min. in der Pfanne	ca. 3,5-4 h Metall-Rost niedrig	100-120 °C	ca. 60-65 °C
Rehnuss ca. 400 g	à point (rosa)	ca. 5 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	100 °C	ca. 60-65 °C
Lebensmittel / Speise	**Garergebnis**	**Gesamte Anbratzeit**	**Garzeit im Schongarofen**	**TEMP (Stufe)**	**Kerntemperatur**
Hähnchen geteilt	saftig	ca. 10 Min. in der Pfanne	ca. 1 h Metall-Rost niedrig	100-120 °C	ca. 85 °C
Hähnchen-Keulen	saftig	ca. 5 Min. in der Pfanne	ca. 1 h Metall-Rost hoch	100-120 °C	ca. 85 °C
Truthahn-stücke	saftig	ca. 5 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	100-120 °C	ca. 85-100 °C
Entenbrust	à point (rosa)	ca. 10 Min. in der Pfanne	ca. 2 -2,5 h Metall-Rost niedrig	100-120 °C	ca. 85-100 °C
Rinderbraten (1,5 kg)	à point (rosa)	ca. 10 Min. in der Pfanne	ca. 1,5-2 h Metall-Rost niedrig	100-120 °C	ca. 65-80 °C
Steaks, medium	à point (rosa)	ca. 4 Min. in der Pfanne	ca. 15 Min. Metall-Rost hoch	120 °C	ca. 80-100 °C

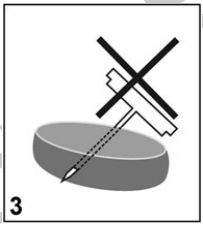
Garthermometer

⚠ Vorsicht Verletzungsgefahr! Das Garthermometer hat eine scharfe Spitze. Kinder dürfen nicht damit spielen! Sie könnten sich damit verletzen.

- Dieses Garthermometer ist nur für den Gebrauch mit dem Gerät HO 8815 bei Temperaturen bis zu 120°C vorgesehen. Bei Verwendung in anderen Geräten mit höheren Temperaturen kann das Garthermometer beschädigt werden.
- Das Garthermometer hat einen Messfühler für die Kerntemperaturmessung des Gargutes. Er ist im vorderen Drittel des Dorns.
- **Um die Kerntemperatur möglichst genau anzeigen zu können, ist es erforderlich, die Messspitze möglichst mittig im Gargut zu platzieren ("Kern")**. Es soll dabei nicht an einem Knochen anliegen. Knochen, Knorpel und Sehnen vor dem Garen möglichst aus dem Fleischstück entfernen. Beachten Sie hierzu die Abbildungen und Hinweise im Folgenden, da die Kerntemperatur ansonsten nicht korrekt gemessen und angezeigt wird.
- Ersatzthermometer können Sie bei unserem Service (Importeur) bestellen (s. S. 17).







1) Garthermometer mittig und in die längere Seite des Gargutes einstecken, so dass möglichst viel des Dorns im Gargut steckt.

2) Garthermometer nicht senkrecht von oben einstecken, da es sonst zu nah am Heizkörper im Deckel ist und falsche Messwerte gibt.

3) Stoßen Sie das Garthermometer nicht ganz durch das Gargut hindurch, da der Messfühler in der Spitze sonst die Innentemperatur des Glasbehälters und nicht die Kerntemperatur des Gargutes misst.

Produkt

Pflegehinweise

ϟ Vorsicht Stromschlaggefahr! Ziehen Sie nach Gebrauch und vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker. Tauchen Sie den Glasdeckel mit der Steuereinheit, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser!

⚠ Vorsicht Verbrennungsgefahr! Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer ausreichend abkühlen!

⚠ Achtung: Die Steuereinheit darf nicht nass oder feucht gereinigt werden, tauchen Sie den Glasdeckel mit der Steuereinheit auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser. Der Heizkörper darf nicht nass werden. Lassen Sie niemals Wasser in die Steuereinheit hineinlaufen. Eindringen von Wasser beschädigt die Steuereinheit.

- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
  Zum Schutz empfindlicher Oberflächen (wie Kunststoff, Glas, Edelstahl oder Antihaftbeschichtungen) verwenden Sie zu deren Reinigung weder aggressive Reinigungsmittel, noch kratzende oder scheuernde Schwämme. Reinigen Sie empfindliche Oberflächen niemals mit metallischen Gegenständen und verwenden Sie keine Schleif- und Scheuermittel.
- Die Steuereinheit und der Heizkörper dürfen nicht nass gereinigt werden.
  Spritzer und Speisereste am Glasdeckel entfernen Sie mit einem feuchten Tuch.
  Ist der Glasdeckel sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Der Glasbehälter, der Metall-Geräteständer und die Metall-Roste sind spülmaschinengeeignet. Sie sollten möglichst bald nach dem Kochvorgang gereinigt werden, damit nichts festtrocknet.
- Bei Bedarf weichen Sie die Teile vorher in warmem Wasser ein. Sie können sie auch von Hand in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels reinigen.
- Anschließend spülen Sie sie im klaren Wasser nach, um Spülmittelrückstände zu entfernen und trocknen sie ab.

- **Hinweis**: Sie können den Glasbehälter im Fall von angetrockneten Speisen auch bei Temperatur 60 °C vorreinigen. Gießen Sie etwa 1-2 Liter warmes Wasser in den Glasbehälter (nicht mehr!). Aufgrund der Schaumbildung bitte kein Spülmittel beigeben!
- Verschließen Sie den Glasdeckel fest.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßige Schutzkontakt-Steckdose (220-240V~ 50/60 Hz).
- Stellen Sie den Temperaturregler (🌡) auf 60 °C und die Zeitschaltuhr auf ca. 5 Minuten ein. Das Gebläse wälzt das warme Wasser um und reinigt so den Glasbehälter vor.
- Nach der Reinigung trocknen Sie das Gerät gut mit einem weichen Tuch.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und kindersicheren Platz auf.

Behebung von möglichen Störungen

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion	Das Gerät hat keine Stromversorgung Das Gerät ist defekt.	Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Bügelgriffes. Probieren Sie eine andere Steckdose aus. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Eine Speise am Stück wird unterschiedlich gar.	Die Luftzirkulation ist nicht gleichmäßig.	Legen Sie die Speisen mittig mit etwas Abstand zur Glaswand. Stapeln Sie Speisen nicht auf einer Ebene oder direkt übereinander.
Die Speise ist an der Oberfläche verbrannt und noch nicht gar.	Die Speise ist zu nah am Heizkörper platziert.	Legen Sie die Speise auf den niedrigen Metall-Rost oder vergrößern Sie die Garfläche mit dem zweiten Metall-Rost. Decken Sie die Speise zeitweise mit Alufolie ab (Alufolie dabei gut an den Speisen befestigen, damit sie sich nicht löst und das Gebläse blockiert).

Produktion

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß

ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können. Sie führen so Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu. Weitere Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle).

Proidomus

Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät ein Gewährleistung von 36 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten im Fall von Reklamationen zuerst die Service-Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte-Kundendienst

Service-Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21

Service-Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service (Importeur) gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden**.

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer. Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff

- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden.
Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Version 02/2012

Importiert durch:
PRODOMUS Vertriebsgesellschaft mbH
Landsbergerstraße 439
D- 81241 München (Munich)

Prodomus

Rezeptvorschläge

Hinweis: Vielfältige Tipps und Rezepte zum Niedrigtemperatur-Garen finden Sie in der Fachliteratur und im Internet. Die Rezepte im Folgenden und die Angaben in den Tabellen auf Seite 14 sind unverbindliche Vorschläge.
Die angegebenen Zeiten und Temperaturen können variieren je nach Größe, Art, Qualität, Beschaffenheit, Gewicht und Flüssigkeitsgehalt der Lebensmittel, die Sie dafür verwenden.
Die Angaben im Folgenden sind daher als unverbindliche Richtwerte zu verstehen.

Roastbeef

Hinweis: Vor (oder auch nach) der Niedertemperaturgarung sollte das Fleisch zum Erzielen des typischen Röstaromas und der gewünschten Röstkruste scharf in einer Pfanne angebraten werden.

Klassisches Rezept für "Einsteiger":
Zutaten: ca. 900 g Roastbeef (Stärke ca. 4-5 cm), Pfeffer, Salz, Senf
Bestreuen Sie das Fleisch mit Pfeffer und Salz und bestreichen es dann mit Senf. Stellen Sie den Temperaturregler (🌡) auf 80 °C. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 240 Min., wenn das Fleisch gut durchgegart werden soll. Wählen Sie eine entsprechend kürzere Zeit wenn Sie das Fleisch medium oder "englisch" (blutig) wünschen. Verwenden Sie den hohen Metall-Rost zum Garen, ist die Fleischoberseite durch die Nähe zum Heizkörper (im Deckel) einer größeren Wärmestrahlung ausgesetzt, als seine untere Seite. Deshalb bei Verwendung des hohen Rostes bitte das Fleisch nach der halben Garzeit wenden, um eine rundherum gleichmäßige Rosafärbung im Anschnitt zu erzielen.

Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce

Zutaten für das Fleisch für ca. 6 Personen: ca. 1,2 kg Rindfleisch, (Tafelspitz), 3 Markknochen, (ca. 2 cm dicke Scheiben), 2 Knochen, (Suppenknochen vom Rind, Rippe), 2 Zwiebeln, 1 mittelgroße Karotte, 1 Stange Lauch, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Knollensellerie, 1 Stück Ingwerwurzel, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner (schwarz), 4 Körner Piment,

Zutaten für die Apfel-Meerettich-Sauce:
2 Schalotten, 2 mittelgroße Äpfel, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 100 ml Weißwein. 1 Msp. Zimt, 1 Prise Zucker, 1 EL Crème fraîche, 100 ml Sahne, etwas Fleischbrühe, 75 g Meerrettich, frisch gerieben (oder aus dem Glas).

Zubereitung Fleisch: Die Knochen in ca. 1,5 l kaltem Wasser in einem kleinen Bräter oder einer Auflaufform ohne Deckel auf den Herd setzen und zum Kochen bringen. Etwas kochen lassen und dann Schaum abschöpfen. In der Zwischenzeit von den Zwiebeln nur die Außenhaut entfernen (nicht die komplette Schale). Zwiebeln halbieren, dann auf der Schnittfläche anbraten. Ofen auf 90°C vorheizen. Den Tafelspitz auf die Markknochen legen. Die Rippenknochen links und rechts vom Fleisch platzieren (das Fleisch sollte an den Außenwänden der Form nicht anstoßen) und ca. 5 Min. kochen. Dann wieder abschäumen. Die angebräunten Zwiebeln, Gemüse und Gewürze dazugeben. Nochmals ca. 5 Min. kochen. Das Ganze nun vom Ofen nehmen, und in den vorgeheizten Glasbehälter in eine feuerfeste Form auf den niedrigen Rost stellen und ca. 3-5 Std bei 80-100 °C. (abhängig von Temperatur, Fleischgröße und -qualität) garen. Wenn das Fleisch gar ist, heraus nehmen und auf einer vorgewärmten Platte ruhen lassen. Die Knochen entsorgen. Die Brühe und das Gemüse durch ein Passiertuch geben und auspressen. Die gewonnene klare Brühe warm stellen.

Zubereitung Sauce: Die Schalotten und die Äpfel (geschält, Kerngehäuse entfernen) sehr klein hacken. Mit Zitronensaft mischen. Die Mischung in einer Pfanne mit Butter unter Rühren

Probedruck

andünsten. Mit Mehl bestäuben und weitere 2 Min. rühren. Zimt und Zucker zugeben. Unter Rühren den Weißwein nach und nach zugeben bis die Mischung sämig und ohne Klümpchen ist. Creme fraiche und Sahne einrühren und Brühe zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Etwas Meerrettich, je nach gewünschter Schärfe einrühren. Wichtig! Die Sauce darf nicht mehr kochen! Den Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und in der warmen Brühe auf dem Herd erwärmen. Den Tafelspitz mit etwas Brühe auf vorgewärmten Tellern, servieren und die Sauce dazu reichen. (Bei Temperatur 60 °C können Sie die Teller im Glasbehälter vorwärmen, oder auch im Backofen bei ca. 50 °C). Als Beilage Petersilienkartoffeln und/oder Gemüse dazu reichen. ***Tipp:*** Die restliche Brühe ist gut als Suppengrundlage verwendbar.

Lammkeule:

Zubereitung ca. 1 Stunde; Wartezeit: mindestens 3-5 Stunden

Zutaten für 6 Personen: 1 Keule vom Lamm, ca. 2,5 - 3 kg, 2 Zehen Knoblauch, gestiftelt, 2 Bund Suppengrün, 3 EL Tomatenmark, 1 Flasche Rotwein, ca. ½ Liter Gemüsebrühe, 3 Lorbeerblätter, 4 Zweige Thymian, 6 zerstoßene Wacholderbeeren, 5 Körner Pfeffer, Thymian, gerebelt, Senf zum Bestreichen, Preiselbeeren, Olivenöl, Salz und Pfeffer, 1 Bratschlauch (im Fachhandel erhältlich)

Zubereitung: Lammkeule putzen und zerteilen, so dass die Stücke nach dem Anbraten beispielsweise in eine Alu-Schale oder einen feuerfesten Teller in den Glasbehälter eingelegt werden können. Sollten Sie einen Bratschlauch verwenden, ist die Länge so abzumessen, dass er an keiner Stelle mit der Wand des Glasbehälters in Berührung kommt. Wenn Knochen ausgelöst sind, reduziert sich die Garzeit (mit Knochen ist auf jeden Fall eine längere Garzeit einzuplanen). Das Fleisch rundum mit dem gestiftelten Knoblauch spicken. Die Stücke in wenig Olivenöl rundum kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Im Bratfett die Lammabschnitte, die beim Putzen entstanden sind, mit kleingeschnittenem Suppengrün scharf anbraten, bis sich Röststoffe am Pfannenboden bilden. Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen. Das Ganze mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Restliche Gewürze und den frischen Thymian zugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen lassen und durch leichtes köcheln auf die Hälfte reduzieren. Danach durch ein Sieb gießen und abschmecken. Lammkeulenstücke rundherum mit Senf bestreichen, salzen, pfeffern, mit dem gerebelten Thymian bestreuen. Gerät auf 80 °C (Temperaturstufe 2) vorheizen. Das zweite Suppengrün in den Bratschlauch legen und die Fleischstücke darauf setzen. Den Bratschlauch verschließen (er sollte genügend Luft enthalten, also nicht am Fleisch kleben) und oben mit einem kleinen Messer zwei bis drei kleine Einschnitte für den entweichenden Dampf ritzen!
Bitte darauf achten, dass nichts am Rand des Glasbehälters anliegt.
Deckel öffnen und den gefüllten Bratschlauch auf den niedrigen Metall-Rost in den Glasbehälter einlegen. Dann für ca. 2,5 bis 3,5 Stunden (je nach Gewicht) bei Temperatur 80-120 °C garen! Nach dieser Zeit die Flüssigkeit auffangen und zu der fertigen Sauce geben. Kräftig aufkochen während das Fleisch ruht. Sauce abschmecken. Das aufgeschnittene Fleisch sollte leicht rosafarben sein. Das Fleisch ist butterweich und voller Aroma! Nach Geschmack mit Preiselbeeren servieren. Dazu passt ein bunter Salat mit Baguette, ein Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln.

Asiatisch mariniertes Schweinefilet

Zubereitung ca. 1 Stunde; Wartezeit: mindestens 5 Stunden

Zutaten für 4 Personen: 1 großes Schweinefilet (ca. 600-800 g), 1 Chilischote, 2 Knoblauchzehen, 30 g frischen Ingwer, 2 TL Fünfgewürzpulver, 1 TL Salz, 1 EL Sesamöl, 1/2 Ananas, 1 Paprika, 1 Frühlingszwiebel, 1 Bratschlauch (im

Produktfilm

Fachhandel erhältlich)

Zubereitung: Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Eine Chilischote waschen, halbieren, Kerne entfernen (Vorsicht: Die Kerne sind sehr scharf!) und die Schote fein hacken. Die Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und in kleinen Portionen durch die Presse drücken. Mit dem Fünfgewürzpulver, den Chiliwürfeln, dem Salz und dem Sesamöl zu einer Paste verarbeiten. Von der Ananas die Schale abschneiden, Frucht in 2 cm dicke Scheiben schneiden und dann in Würfel. Das harte Mark dabei entfernen. Die Paprika waschen, halbieren, Stiel, Zwischenwände und Kerne entfernen, Schote in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, Wurzel und welke Blattenden entfernen und die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die gewürfelte Ananas, Paprika und Frühlingszwiebelringe kurz im Wok anbraten. Dann auf eine feuerfeste Schale die in das Gerät passt geben und das Fleisch flach auf das Gemüse legen. Mit Folie abgedeckt anschließend mindestens 5 Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank geben. Anschließend das Gerät 10 Min. auf Temperatur 120 °C vorheizen. Deckel öffnen und die feuerfeste Schale auf den niedrigen Metall-Rost stellen, Etwa 1,5 Stunden bei Temperatur 120 °C garen, 5 Min. ruhen lassen. Mit Reis servieren.

Tipp: Die andere Hälfte der Ananas kann fein gewürfelt, als Dessert mit Kokossahne serviert werden.

Lachsbistro aus dem Bratschlauch

Zubereitung ca.15 Min; Wartezeit: ca. 1/2 Stunde.

Zutaten für 1 Person: 1 Lachsfilet (ca. 125 g), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Möhre, 2 Zitronenscheiben, 1 Bratschlauch (im Fachhandel erhältlich)

Für die Senf-Honigsauce: 2 EL Honig, 2 TL mittelscharfer Senf, 1 TL gehackter Dill

Zubereitung: Lachs waschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln putzen, Möhre schälen und beides waschen. Frühlingszwiebeln in Stücke und Möhre in Scheiben schneiden. Gemüse kurze anbraten, sodass es noch knackig ist, schließlich Frühlingszwiebeln, Möhre und Zitrone in einen Bratschlauch oder in Alufolie geben, das Lachsfilet darauf legen und den Bratschlauch verschließen. Bei Temperatur 120 °C auf dem hohen Metall-Rost ca. 30 Min. fertig garen. Nach Wunsch mit frischem Knoblauchbaguette servieren.

ProDomus